

Oppskrift

Pasta med siliana ostepølse og auberginemos



Pølse og pasta er så digg sammen. Prøv denne norske pølsa med italienske smaker! Perfekt til hverdags!

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 200 grader. Del auberginene i to på langs og legg dem på en bakepapirkledd stekeplate med snittsiden ned.

Stikk et par hull i skinnen med en gaffel og bak dem til de er helt myke, ca. 45 minutter avhengig av størrelsen.

2

Stek pølser og kok pasta

Stek pølsene til de er gjennomvarme og har fått en fin stekeskorpe og kok pastaen etter anvisning på pakken.

3

Bland sammen og server

Skrap ut innmaten til auberginen i en bolle. Tilsett olje, sitronsaft og chiliflak og smak til med en god klype salt.

Vend pastaen inn med pølseskiver og auberginemos.

Topp med pinjekjerner, olivenolje og grovhakket basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde pølsemakerens beste Siliana og Ost 3 stk

Aubergine 2 stk

Pasta, tørr 600 g (gjerne orecchiette)

Olivenolje 2 ss

Sitron 0,5 stk

Tørkede chiliflak 1 ts

Flaksalt mengde etter lnske

Du trenger

Pinjekjerner

3 ss

Basilikum

1 neve

Allergener

- Gluten